0309461528

Couvercle inox Castel Pro Fixe ø 28 cm

- Préserve l'humidité des recettes
- Large anse en inox massif
- Passe au lave-vaisselle

Cristel



Un couvercle robuste pour vos plats à partager

Avec son diamètre de 28 cm, le **couvercle inox Castel Pro Fixe Cristel** trouve naturellement sa place sur les ustensiles compatibles destinés aux préparations plus importantes. Il permet de garder vos plats couverts pendant la cuisson et sa forme à drageoir contribue à limiter leur dessèchement. Sa conception en inox de forte épaisseur et sa poignée ergonomique en font un accessoire aussi agréable à utiliser que durable.

Les avantages du couvercle Castel Pro

- Conserve mieux l'humidité à la cuisson.
- Poignée large et ergonomique.
- Facile à soulever et à manipuler.
- Inox épais et indéformable.
- Poignée vissée solidement.
- Four jusqu'à 300 °C et gril.
- Compatible gamme Castel'Pro Fixe.

Idéal lorsque vous cuisinez en plus grande quantité

Un plat familial, des légumes qui cuisent doucement ou une recette à laisser mijoter : le **format 28 cm** convient particulièrement aux préparations réalisées dans des ustensiles de belle capacité.

Sa **forme à drageoir** retient l'eau provenant de l'évaporation. L'humidité reste ainsi davantage présente sous le couvercle, ce qui aide les aliments à conserver leur moelleux au cours de la cuisson.

Une poignée confortable pour surveiller la cuisson

Sur un couvercle de ce diamètre, la qualité de la prise en main est particulièrement appréciable. Cristel l'équipe donc d'une **poignée large et ergonomique**, conçue pour faciliter la préhension lorsque vous souhaitez soulever le couvercle.

Elle est **solidement vissée** afin d'assurer un assemblage fiable. Vous pouvez ainsi découvrir votre plat facilement pour remuer les aliments ou contrôler leur cuisson.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Une conception à la hauteur de votre batterie Cristel

Ce couvercle est réalisé en **inox de forte épaisseur**, choisi pour sa résistance à la déformation. Sa finition brillante s'accorde parfaitement avec les **ustensiles en inox compatibles de la gamme Castel'Pro Fixe de Cristel**.

Il peut rester en place lorsque votre préparation passe au **four jusqu'à 300 °C** et convient également au **gril**. Côté entretien, il est compatible avec le **lave-vaisselle** pour vous simplifier l'après-repas.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	29.5 m	Diamètre	28 cm
Poids	510 g	Matière	Inox
Compatibilité	Four traditionnel, Grill	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309461528

Produit de la même gamme	
0309462501	Couvercle castel pro fixe inox ø 20cm
0309461511	Couvercle castel pro fixe inox ø 9cm
0309461513	Couvercle castel pro fixe inox ø 10cm
0309461515	Couvercle castel pro fixe inox ø 12cm
0309461517	Couvercle castel pro fixe inox ø 14cm
0309461519	Couvercle castel pro fixe inox ø 16cm
0309461521	Couvercle castel pro fixe inox ø 18cm
0309462503	Couvercle castel pro fixe inox ø 24cm
0309461524	Couvercle castel pro fixe inox ø 22cm
0309461526	Couvercle castel pro fixe inox ø 26cm
0309461528	Couvercle castel pro fixe inox ø 28cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques